



VAREJO SUSTENTÁVEL COP30

FASCÍCULO

7

diariodopara jornaldiariodopara jornaldiariodopara

FOTO: CELSO RODRIGUES



ENTREGADORES GANHAM REFÚGIO SUSTENTÁVEL

Projeto do iFood prioriza iluminação natural, coleta seletiva e uso de materiais ecológicos, além de oferecer conforto e estrutura para os entregadores.

Oferecimento:





2



BELÉM GANHA PRIMEIRO PONTO DE APOIO SUSTENTÁVEL DO IFood

Iniciativa integra ações de sustentabilidade e conforto para entregadores, com destaque para arquitetura ecológica e economia local.

NOVA APOSTA

Diante da dimensão das urgências climáticas, o envolvimento de todos os setores da sociedade é fundamental para que se consiga avançar na redução das emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE), incluindo a iniciativa privada. Alinhada a essa necessidade, a empresa brasileira de tecnologia iFood inaugurou o primeiro Ponto de Apoio público para entregadores em Belém, cidade sede da COP30. O espaço é pioneiro ao reunir práticas sustentáveis em todo o seu projeto.

Vice-presidente de Impacto Social e Sustentabilidade do iFood, Luana Ozemela, aponta que o espaço foi

pensado para adotar diversas soluções de sustentabilidade, entre elas a priorização de iluminação e ventilação naturais; o uso de equipamentos e mobiliários sustentáveis, como móveis de madeira de reflorestamento; a instalação de lixeiras para coleta seletiva; a arquitetura biofílica, que integra a natureza ao ambiente; e o paisagismo com plantas naturais em toda a área e a valorização da economia local. “Sustentabilidade também é sobre inclusão social, empoderamento econômico, geração de renda. Então, a gente está muito feliz

de ter valorizado a cultura local aqui dentro. Quem entrar aqui vai ver que muito do visual que está aqui é valorizando a cultura do Pará, a cultura de Belém”, considerou. “Acho que esse é o primeiro ponto de apoio que a gente tem redes de descanso. Belém é uma cidade muito importante para o iFood, em termos de número de entregas, de entregadores e esse ponto de apoio é um legado da COP que fica”.

➔ **CONTINUE LENDO**
PÁGINA 4

EXPEDIENTE: Presidente do Grupo RBA: Camilo Centeno • Editor e Chefe de Redação: Clayton Matos • Reportagens: Cintia Magno • Projeto Gráfico e Diagramação: D'Angelo Valente

Muito além dos negócios.

Um compromisso
com o nosso planeta.

O Sistema Comércio e o Sistema Transporte são forças que movem a Amazônia.

Juntos, impulsionam negócios, conectam pessoas e constroem caminhos sustentáveis para o futuro. Agora é a vez de escrever história na COP30 — unindo bem-estar, cultura, inovação e sustentabilidade.

Garanta seu lugar!



SESC DOCA • 06 A 22 DE NOVEMBRO

SONS DA TERRA

FAFÁ DE BELÉM • MEGA PRÍNCIPE NEGRO • DONA ONETE
LIA SOPHIA • ZAYNARA • EDILSON MORENO
NOSSE TOM • FRUTA QUENTE • WARILOU • TRILOGIA
MANOEL CORDEIRO CONVIDA
VINGADORES DO BREGA • FÉLIX ROBATTO
FÉ NO BATUQUE • LUCIAN COSTA • REGGAE TOWN
SESC PARTITURAS COM MAESTRO VALE
ORQUESTRA AÇAÍ BIG BAND • VER-O-BRASS
SESC PARTITURAS COM BANDA MUNICIPAL 28 DE JANEIRO •
SOM DE PAU OCO • BICO DE ARARA • BANDA GUY-BRAS-VEN
CARIMBÓ OS CANARINHOS • CARIMBÓ SELVAGEM

TERRITÓRIO DE VIVÊNCIAS

ESPAÇO BELEZA ANCESTRAL • ESPAÇO LAZER • ESPAÇO CONECTAR-SE
ESPAÇO DEGUSTAÇÃO • COLETIVO DAS TACACAZEIRAS • FEIRA DE ECONOMIA CRIATIVA
EXIBIÇÃO DE FILMES COM ÓCULOS DE REALIDADE VIRTUAL • E MUITO MAIS!

OFICINAS CRIATIVAS

ALINHAVOS EM FOLHAS • DESENHOS COM ELEMENTOS DA NATUREZA
CARIMBOS DA NATUREZA — MEMÓRIA, RETRATO E IDENTIDADE
DANÇANDO BREGA • FOLHA DE COQUEIRO ABAYOMI • E MUITO MAIS!

**INGRESSOS GRATUITOS
MEDIANTE A 1KG DE ALIMENTO
NÃO PERECÍVEL**

29/10 exclusivo para o público preferencial*
31/10 público em geral.

* Trabalhadores do Comércio de bens, serviços e turismo, do transporte e seus dependentes devidamente munidos da documentação que comprove seu credenciamento atualizado.

Programação sujeita a alteração



Sistema
Comércio na
COP30



TRANSPORTE E A
COP30



Fecomércio PA • Sindicatos Empresariais • Sesc • Senai

Sistema Comércio

CNT / SEST SENAI / ITL
Sistema Transporte



4



Estrutura ecológica será vitrine durante a COP30 e reforça compromisso da empresa com metas de baixo carbono e inclusão social FOTOS: CELSO RODRIGUES

Luana destaca que essa preocupação com a sustentabilidade faz parte da jornada do iFood, que considera esse aspecto desde o planejamento estratégico da empresa. Essa experiência, inclusive, deve ser compartilhada durante a conferência do clima que será realizada em Belém em novembro. “A sustentabilidade é um valor muito importante no iFood. O iFood tem uma vice-presidência de impacto e sustentabilidade. Significa que as decisões estratégicas da empresa são tomadas também sob a liderança desta vice-presidência”, pontua. “Então, quando o iFood decide as suas metas futuras, o seu planejamento estratégico, o seu orçamento, a vice-presidência de impacto e sustentabilidade também opera dentro desse processo de tomada de decisão, inserindo metas de redução de carbono nas entregas, metas de redução de lixo plástico, metas de valorização dos ganhos dos entregadores, metas de educação, de diversidade, equidade e inclusão”.

Durante a COP30, Luana aponta que o CEO do iFood, Diego Barreto, estará em Belém integrando uma coalizão de empresas que vão debater diversos aspectos do papel do se-

tor privado nas metas de redução da intensidade de carbono, nas metas climáticas. “A gente faz parte do setor privado e a gente assumiu a nossa posição de liderança. Na COP a gente está muito focado nas mudanças estruturais que precisam ser feitas nas empresas, em parceria com a iniciativa pública, em parceria com as organizações da sociedade civil. Então, a gente está aqui para a jornada de longo prazo”, aponta. “A COP, para nós, é um momento importante onde não só os líderes governamentais vão se reunir, mas também os líderes da iniciativa privada vão também se pactuar e discutir o papel e a mobilização de recursos que serão necessários para a gente acelerar a nossa transição a uma economia de baixo carbono”.

APOIO

Para além das iniciativas de preocupação com o meio ambiente, o Ponto de Apoio instalado no bairro do Umarizal deve proporcionar maior conforto e bem-estar aos entregadores que atuam em Belém. No local, os entregadores cadastrados no iFood podem ter acesso a uma copa equipada com pia, microondas, geladeira e bebedouro, além de espaço para descanso, ponto de recarga para celulares, mesa para refeições, TV e banheiros. “O Ponto de Apoio é um espaço para que os entregadores da cidade



possam usar para recarregar a energia do dia a dia, descansar, tomar uma água, recarregar o celular para continuar no corre dele do dia a dia”, destacou o diretor de Impacto Social do iFood, Johnny Borges. “Em todo o Brasil, a gente sempre pensa em escolher o lugar do Ponto de Apoio onde você tem a maior concentração de pedidos, para que o entregador esteja próximo dos pedidos. E a gente está em uma região que a gente chama de ‘região quente’, onde estão boa parte dos pedidos aqui de Belém”.



Com impacto ambiental controlado,
Aterro de Marituba se torna motor
econômico do município FOTO: IRENE ALMEIDA

ATERRO DE MARITUBA IMPULSIONA ECONOMIA

Além de empregar mais de 200 pessoas, empreendimento contribui com arrecadação municipal e movimenta o comércio de Ananindeua e Marituba.

CONTRIBUIÇÃO

Mais do que a atuação no gerenciamento e destinação do lixo doméstico produzido na cidade, um aterro sanitário também gera impacto social e econômico para o município sede, na medida em que gera empregos e sua atividade resulta no pagamento de impostos aos cofres públicos.

Licenciado pela Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Sustentabilidade (Semas), o Aterro Sanitário de Marituba, implantado há 10 anos no municí-

pio que integra a Região Metropolitana de Belém, possui um quadro de colaboradores formado por 180 pessoas, são quase 200 empregos diretos gerados com o empreendimento. “Já começa a diferença entre um aterro e um lixão, tendo em vista que em um lixão não existe empregabilidade nenhuma, só custo e danos ao meio-ambiente”, destaca o diretor da Guamá Tratamento de Resíduos, Reginaldo Bezerra.

Além dos 180 empregos diretos, Reginaldo destaca que o aterro ainda gera cerca de 80 empregos indiretos em

empresas terceirizadas que prestam serviço dentro do local. No caso dos empregos diretos, além da garantia de todos os benefícios exigidos pela legislação trabalhista vigente, outros benefícios são concedidos aos esses funcionários, como plano de saúde, plano odontológico para o funcionário e a família, transporte, alimentação, através de vale-alimentação ou vale-refeição. “Dessas 180 pessoas, 20% são mulheres e 80% homens, devido ao trabalho operacional na frente de serviço do aterro. Tem poucas mulheres, ainda, que encaminham os seus currículos para esse tipo de atividade. Então, na maior parte, as mulheres trabalham na área administrativa ou na área de engenharia”, aponta o diretor. “Desse quadro de funcionários, nós também damos prioridade para as pessoas que moram no entorno do aterro, ou seja, 60% do quadro de funcionários reside em Marituba. Os outros 40% são distribuídos em Ananindeua, Belém e outras cidades”.

 **CONTINUE LENDO**
PÁGINA 6



FOTO: IRENE ALMEIDA



VALORIZAÇÃO

Mais do que garantir empregabilidade, Reginaldo Bezerra aponta que a empresa também mantém uma política de valorização dos funcionários, onde são oferecidas oportunidades de capacitação que podem resultar em crescimento profissional. “Nós temos um programa interno de promoção, de aproveitamento dos colaboradores. Temos caso de funcionário que começou como servente de aterro, foi se aprimorando, foi promovido a fiscal e até chegar no cargo de encarregado. Tem casos em que a empresa ajudou na formação em um curso de operador de máquinas e a pessoa foi promovida para o cargo de operador”, exemplifica. “Os funcionários crescem lá dentro, aproveitaram as oportunidades, são capacitados com auxílio da empresa porque é muito melhor para a empresa aproveitar os funcionários dos seus próprios quadros, do que contratar de fora. Então, agora estamos assinando um contrato com o SENAI para poder proporcionar outros cursos de capacitação para os nossos funcionários”.

No Programa Jovem Aprendiz, cerca de 10 jovens também iniciam a sua vida profissional no Ater-

ro Sanitário, são jovens que ainda estão no ensino médio ou que estão entrando na faculdade e que conseguem o primeiro emprego através do programa. Já para os que já estão cursando o ensino superior, há ainda a possibilidade de vagas de estágio. “Nós temos 10 estagiários de engenharia de várias universidades e faculdades. E quando eles se formam, normalmente nós contratamos diretamente com engenheiros. Temos vários engenheiros lá que começaram como estagiários na empresa”.

CONTRIBUIÇÃO

Além de proporcionar uma contribuição na economia através da movimentação de pequenos comércios localizados no entorno do empreendimento, o Aterro Sanitário de Marituba é responsável por uma movimentação financeira anual que gira em torno de R\$70 milhões, entre despesas de mão de obra e, principalmente, de compras de materiais e insumos para o seu funcionamento (como aquisição de máquinas e equipamentos, prestação de serviços). “No tocante aos materiais - a compra fica em torno de R\$25 milhões só de materiais - a maior parte deles é adquirida no comércio local, nas redondezas que abrangem Marituba e Ananindeua. Ou seja, o aterro também proporciona um incremento no comércio local com essa movimentação de compras”, destaca o di-

retor da Guamá Tratamento de Resíduos, Reginaldo Bezerra. “Nós só compramos fora do Estado do Pará equipamentos específicos que são fabricados em outras regiões do Brasil. Mas os insumos, os produtos químicos para tratamento do chorume, areia, brita, cimento, enfim, todo tipo de materiais que nós compramos são todos adquiridos no comércio das redondezas, abrangendo principalmente Marituba e Ananindeua”.

Outra contribuição importante de um empreendimento deste tipo se dá através dos impostos e taxas pagas pela empresa para que possa operar. Reginaldo esclarece que o ISS (Imposto Sobre Serviços) gera uma receita direta para o município de Marituba de aproximadamente R\$5 milhões por ano, o que equivale a cerca de R\$400 mil por mês. Também existe uma taxa para compensação ambiental que, segundo o diretor, gera uma receita na arrecadação do município de R\$2,5 milhões por ano. “O aterro produz muitos benefícios financeiros para o município de Marituba. Somando o imposto sobre serviços e a taxa ambiental, são mais de R\$5 milhões”.

Além disso, tudo o que o aterro sanitário adquire de fora do estado do Pará, também gera o recolhimento da diferença de ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias), o que também gera uma receita para o estado do Pará. São gerados a partir das compras de equipamentos e maquinários que precisam ser adquiridos fora do estado. “Além disso, pelo fato de Marituba ser a sede, o município conta com o benefício da gratuidade da destinação dos resíduos. Ele não paga para tratar os resíduos, o que já é uma economia. Se Marituba fosse pagar pelo tratamento do lixo, teria um custo anual de aproximadamente R\$3 milhões, considerando o mesmo preço que Belém e Ananindeua pagam”, aponta Reginaldo. “Se eu somar R\$7,5 milhões gerados pelo ISS e pela taxa ambiental, com essa economia de R\$3 milhões, dá mais de R\$10 milhões por ano. Isso é o que o Aterro Sanitário gera diretamente para os cofres do município de Marituba. Então, é um benefício muito grande que o Aterro Sanitário proporciona ali na redondeza”.

Você nos dá
a mão.

Nós devolvemos
o futuro.

**No aterro sanitário
de Marituba,**

transformamos resíduos orgânicos em energia limpa. Por meio da usina termoeletrica, o biogás gerado pela decomposição do lixo é convertido em energia suficiente para abastecer até 10 mil pessoas por mês.

Alinhando inovação, engenharia ambiental e gestão estratégica de resíduos, contribuimos para a transição energética na Amazônia e abrimos caminhos para um desenvolvimento sustentável.

**Resultados e
indicadores:**

- **740 MWh/mês** de energia limpa gerados em média.
- Mais de **39 milhões de m³ de biogás tratados** desde o início da operação.
- **338 mil créditos de carbono** certificados e auditáveis.

CULINÁRIA SUSTENTÁVEL: UNIMED PRIME É RECONHECIDA COM SELO GREEN KITCHEN

Restaurante hospitalar valoriza produtos da região, evita industrializados e promove alimentação saudável e ecológica.



Certificação reconhece o uso consciente de ingredientes, embalagens ecológicas e valorização da culinária amazônica FOTO: DIVULGAÇÃO

DESTAQUE

Programa criado em 2008 e reconhecido nacionalmente por incentivar práticas que respeitem os ingredientes, a natureza e o ser humano, o Green Kitchen avalia cozinhas e restaurantes que cumprem mais de 40 critérios, entre eles a escolha de fornecedores comprometidos com a sustentabilidade; com a utilização de alimentos livres de agrotóxicos, hormônios e enzimas; com o uso de embalagens ecológicas e com a redução de desperdícios. Com 45 pontos alcançados, o Hospital Unimed Prime entrou para o grupo de unidades que cumprem os critérios avaliados, destacando-se, inclusive, pela inclusão de ervas e temperos regionais em seus preparos.

A nutricionista do Hospital Unimed Prime, Karla Couto, explica que o programa Green Kitchen promove a sustentabilidade tanto em restaurantes comuns, quanto em

restaurantes de hospitais. Daí a avaliação conquistada pelo restaurante do Unimed Prime, que teve reconhecida a promoção da sustentabilidade em seus processos. “A gente faz reaproveitamento de cascas, a gente oferta elas nas preparações de sucos, das refeições dos colaboradores. A gente tenta aproveitar ao máximo todo o alimento, não só aquela parte que a gente está acostumado a cozinhar”, exemplifica. “Nessa avaliação, eles verificam se a gente faz uso de algum item industrializado e como a gente não utiliza nada industrializado e favorece até a culinária da região, faz uso de ervas que são comuns da nossa região, esse também foi um critério que eles avaliaram no nosso restaurante”.

Nesta busca por priorizar o uso de insumos locais, o que garante, por exemplo, um menor impacto das emissões de CO2 com o transporte dos ingredientes, a iniciativa também valoriza a identidade e a cultura local, o que faz toda a diferença para quem está em situação hospitalar. “A gente tenta trazer realmente essa identidade cultural para dentro

do hospital. Para o paciente, por exemplo, a gente faz uso do arroz com jambu e oferta tanto para o paciente interno do Hospital Unimed Prime, quanto para os pacientes e acompanhantes que estão aguardando em todas as unidades de urgência emergência”.

Além dos pacientes, o restaurante também é responsável pela produção das refeições oferecidas aos colaboradores do Hospital Unimed Prime. Por dia, são mais de 1 mil refeições preparadas, o que resulta em uma média de 40 mil refeições por mês. “Essa certificação é referente a 2024 e, neste ano, o restaurante já está concorrendo novamente”, conta Karla. “A gente tem muito essa preocupação com a qualidade nutricional e essa boa relação com o meio-ambiente, fazendo uso das nossas ervas. A gente tem aqui o Ver-o-Peso, que é a maior feira a céu aberto da América Latina, e ainda assim alguns ambientes ainda fazem muito uso de produtos artificiais. Então, o diferencial mesmo da Unimed Prime é esse uso dos nossos recursos naturais”.

Linhas com
uma **SIGNATURE**
irrePLICável



QUADRA
LEGACY
DESIGN BY
pininfarina

QUADRA
AUTHENTIC

DESIGN BY
pininfarina



Leia o QR Code com a
câmera do seu celular
e saiba mais

(91) **99173-8351**

www.quadra.com.vc

Negócios sustentáveis: mais do que escolha, uma estratégia para crescer

Empresas que investem em eficiência energética e reduzem seu impacto ambiental saem na frente na construção de um futuro mais sustentável. Com o **FNO Amazônia Empresarial Verde**, o Banco da Amazônia financia projetos que unem inovação e preservação, oferecendo soluções financeiras sob medida para diferentes setores, da agroindústria ao turismo, do comércio à cultura.

Transforme responsabilidade ambiental em oportunidade de negócio. Fale com a gente.



Saiba mais.

 banco da
amazônia

Sonhar.
Mover.
Impactar.